

Thinking of you

 **Electrolux**

air-o-system

 **Electrolux**





air-o-chill

air-o-steam





Τέλειο ψήσιμο, υγιεινό και ασφαλές!

air-o-system: νέος φούρνος ατμού και νέο blast chiller, η κορυφαία λύση για μια ολοκληρωμένη διαδικασία Cook&Chill. Με το air-o-system οργανώνεται καλύτερα η ροή εργασίας στην κουζίνα, αυξάνεται ο χρόνος φρεσκάδας των τροφίμων και μειώνονται όλες οι απώλειες στο μαγείρεμα.

Με το Cook&Chill φτάνετε στην τελειότητα, εξοικονομώντας χρόνο και χρήμα.

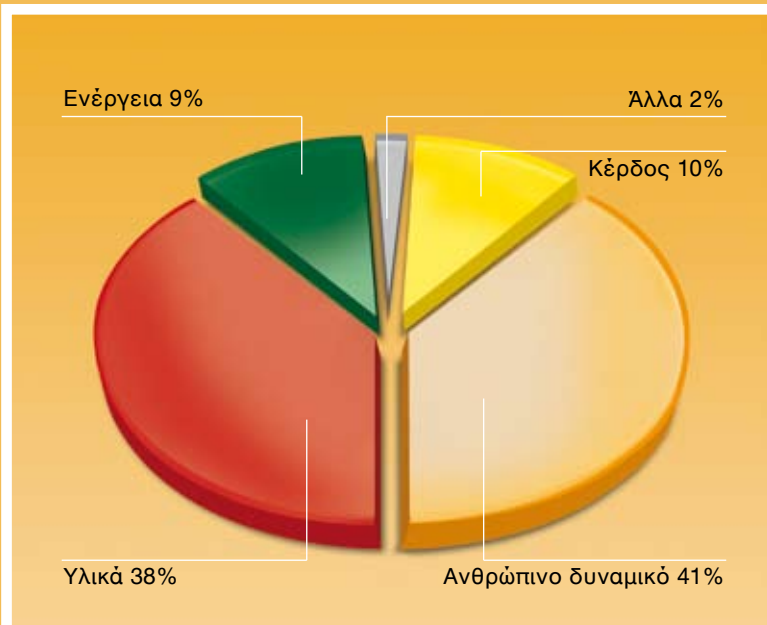
Γιατί να επιλέξετε
Electrolux
Cook & Chill;



Το air-o-system φροντίζει την επιχείρησή σας



Για εσάς που θέλετε να εκφράσετε το δημιουργικό σας ταλέντο και την ίδια στιγμή να φτιάξετε έναν νέο τρόπο ζωής μέσα από έναν ευκολότερο τρόπο εργασίας. Κάθε λειτουργικό μέρος του air-o-system της Electrolux είναι ειδικά σχεδιασμένο για να ταιριάζει σε όλες τις διαφορετικές σας ανάγκες.



- Το 38% του λειτουργικού κόστους κάθε κουζίνας συνίσταται από τα υλικά μαγειρικής. Λιγότερες απώλειες βάρους στα τρόφιμα σημαίνει κέρδος στις επενδύσεις σας – επειδή κάθε γραμμάριο μετράει!

- Με το air-o-system μειώνονται στο ελάχιστο οι απώλειες βάρους και η συρρίκνωση του μεγέθους των τροφίμων ενώ συγχρόνως καθιστάται στο μέγιστο η μαγειρική απλή, καθαρή και ασφαλής, μειώνοντας χρόνο και κατανάλωση ενέργειας.

- Πρόκειται για λύσεις που ξεκινούν από την απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων στο μαγείρεμα, από το μαγείρεμα στην ταχυψύξη ή/και ταχυκατάψυξη και τέλος στην αναγέννηση του φαγητού.

- Χρησιμοποιήστε το “air-o-system Calculator” στην επίσημη ιστοσελίδα μας, για να διαπιστώσετε τα ενδεχόμενα οφέλη των λύσεων της Electrolux Professional στην επιχείρησή σας.

Ετήσιες οικονομίες με το air-o-system



Για να κάνετε τον δικό σας υπολογισμό, μπειτε στην ιστοσελίδα μας www.electrolux.com/foodservice ακολουθώντας το link «cost saving» (εξοικονόμηση κόστους).

Παράγοντες υπολογισμού:

- Το γεύμα αποτελείται από 150 γρ. κρέατος και 60 γρ. λαχανικών

- Κόστος κρέατος ανά κιλό: 10 ευρώ

- Κόστος ποικιλίας λαχανικών ανά κιλό:

2 ευρώ

- Το 60% του αγορασμένου κρέατος είναι κατεψυγμένο

- Μαγείρεμα Χαμηλής Θερμοκρασίας για το 20% των κρεατικών

air-o-steam



Πλεονεκτήματα air-o-steam®

Η Electrolux βελτιώνει διαρκώς, ακόμα τα προϊόντα που θεωρούνται ήδη καινοτόμα και επιτυχημένα. «Εξαιτίας» αυτής της φιλοσοφίας μας δημιουργήσαμε τον φούρνο air-o-steam®, ο οποίος αποτελεί την νέα διάσταση στο ψήσιμο.



Τέλειο ψήσιμο

- air-o-clima σύστημα για ιδανική ατμόσφαιρα για όλους τους τρόπους μαγειρέματος
- air-o-flow σύστημα για: ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας
- Αισθητήρας Μέτρησης Εσωτερικής Θερμοκρασίας 6 σημείων (Multisensor): ακριβής έλεγχος, αυτόματο ψήσιμο, ασφάλεια
- Κορυφαία ποιότητα φαγητού σε όλα τα στάδια παραγωγής έως το σερβίρισμα

Εύκολη χρήση

- air-o-clean σύστημα: αυτόματου, ενσωματωμένου καθαρισμού
- Μεγάλοι πίνακες χειρισμού, εύχρηστοι και ορατοί μέχρι και από 12 μέτρα μακριά

Εξοικονόμηση χρόνου

- Ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης
- Πλήρης, ολοκληρωμένος εξοπλισμός διαχείρισης και banqueting – σχεδιασμένος να ταιριάζει τέλεια και σε φούρνους και σε chillers μαζί
- Ολοκληρωμένη διαχείριση με καρτόνια μεταφοράς διαμέσου όλης της διαδικασίας air-o-steam®
- Δυνατότητα για προγραμματισμό της ροής εργασίας στην κουζίνα πιο αποδοτικά και πιο αποτελεσματικά

Εξοικονόμηση χρημάτων με το air-o-system

- Μείωση απώλειας βάρους – περισσότερες μερίδες
- Πιο υγιεινή προετοιμασία – λιγότερη κατανάλωση λίπους
- Υψηλότερη αποδοτικότητα και μειωμένες εκπομπές τοξικών αερίων πιστοποιημένα από την Gastec, με 20% λιγότερη κατανάλωση αερίου

air-o-steam®

δύο τρόποι δημιουργίας στην τέχνη της μαγειρικής

Δύο φούρνοι, δύο διαφορετικά στυλ, ένα κόσμημα για κάθε κουζίνα.



Έκδοση A



Έκδοση B

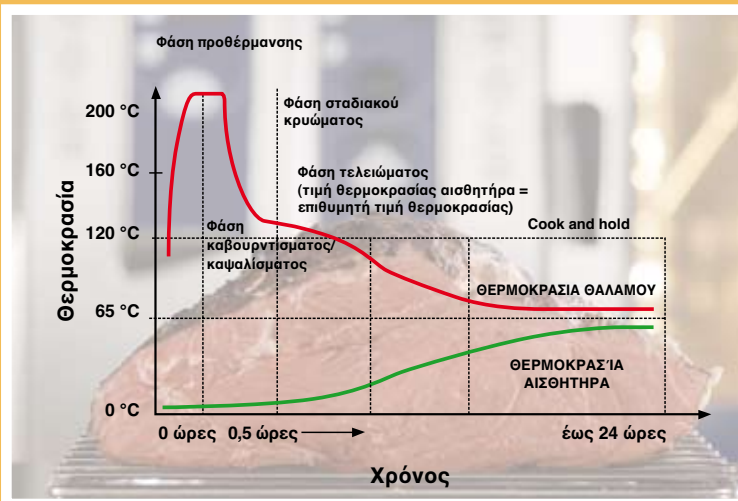
Έκδοση A: για τον σεφ με τις υψηλότερες απαιτήσεις από τον φούρνο και τον εαυτό του.

Έκδοση B: για τον σεφ που βασίζει την εργασία του στον αυτοσχεδιασμό και τη διαίσθηση.

Χαρακτηριστικά	Έκδοση A	Έκδοση B
Έλεγχος υγρασίας	air-o-clima σύστημα	Τεχνολογία By-pass
Καθαρισμός	air-o-clean® σύστημα	Ημι-αυτόματος
Σύστημα Κυκλοφορίας Αέρα	air-o-flow σύστημα	air-o-flow σύστημα
Αισθητήρας	Πολυαισθητήρας 6 σημείων	Αισθητήρας Εσωτερικής θερμοκρασίας
Φάσεις μαγειρέματος	Ναι (7)	Όχι (2)
Προγράμματα	100 ελεύθερα 20 προ-τοποθετημένα LTC+ARTE	-

Σύστημα Ψησίματος Χαμηλής Ισχύος: 50% λιγότερες απώλειες βάρους

Με τους φούρνους air-o-steam® της Electrolux μπορείτε να σταθεροποιήσετε τις ποσότητές σας για να μεγαλώσετε την επιχείρησή σας. Οι απώλειες βάρους μειώνονται στο 50% συγκριτικά με άλλους τρόπους μαγειρέματος.



Τεχνολογία

- Το σύστημα ΨΗ.X.I. (LTC), είναι ευφυές για απαλό μαγείρεμα. Είναι ιδανικό για: roast beef, ψαρονέφρι, μοσχάρι στο στρογγυλό/ουρά, μεγάλα κομμάτια κρέατος, γαλοπούλες, αρνίσια μπουτία, ελάφι, κυνήγι, βοδινό και χοιρινό
- Διαδικασία σιτέματος ΨΗ.X.I.: 1 ώρα με ΨΗ.X.I. είναι ίση με το σίτεμα 1 ημέρας στη συντήρηση· πλεονέκτημα: χρήση φρέσκου κρέατος!
- Επαναλήψιμα κορυφαία αποτελέσματα
- Αλγόριθμος για υπολογισμό υπόλοιπου χρόνου (ARTE). Ξεκινήστε το μαγείρεμα, μία ένδειξη θα ειδοποιήσει το πότε η διαδικασία θα τερματιστεί

Έξοχη ποιότητα φαγητού

- Το κρέας διατηρεί όλους τους χυμούς του όταν κόβεται σε φέτες
- Περιορισμένο πάχος κρούστας (περίπου 1 χιλιοστό)
- Εξασφαλισμένη απαλότητα στο ψητό, από μέσα έως έξω
- Κλασικό άρωμα ψητού και κορυφαία συνοχή
- Το χρώμα στις φέτες του ψητού είναι ίδιο παντού

Λειτουργίες

- Ειδικές για μεγάλες ποσότητες και banqueting
- Με την αναμονή ('stand by') λύνεται προβλήματα καθυστέρησης άφιξης των καλεσμένων
- Εκτεταμένη φάση αναμονής για 'φρέσκο κόψιμο', π.χ. Pos, Bake-off station
- Σταθεροποιημένη ποσότητα τροφής για κέρδη στην επιχείρησή σας
- Οι μειωμένες απώλειες βάρους είναι περισσότερες από το μισό, συγκριτικά με άλλους τρόπους μαγειρέματος

Αισθητήρας Μέτρησης Εσωτερικής Θερμοκρασίας 6 σημείων

- 6 σημεία μέτρησης, κάθε 15 χιλιοστά, για μέτρηση της θερμοκρασίας ψητού παντού
- Ακριβής παρακολούθηση θερμοκρασίας: λαμβάνεται υπόψη μονάχα η χαμηλότερη τιμή, χάρη από τον air-o-steam®. Έτσι είναι εγγυημένη η ακριβής μέτρηση της θερμοκρασίας στην καρδιά της τροφής, ακόμα κι αν ο αισθητήρας μέτρησης δεν είναι τοποθετημένος σωστά ή είναι σε επαφή με το κόκαλο ή άλλα μέρη που θερμαίνονται πιο γρήγορα από το κέντρο της τροφής.

Ετήσιες οικονομίες με Μαγείρεμα Χαμηλής Θερμοκρασίας



Παράγοντες υπολογισμού:

- Το γεύμα αποτελείται από 150 γρ. κρέατος
- Κόστος κρέατος ανά κιλό: 10 ευρώ
- Σύστημα Ψησίματος Χαμηλής Ισχύος για το 20% των κρεατικών ανά χρόνο

air-o-clima για τέλειες συνθήκες ψησίματος

Για αφράτα και φουσκωμένα κέικ που αγγίζουν την τελειότητα, ζουμερά κοτόπουλα και τραγανά, ανεξαρτήτως του πόσα μαγειρεύετε κάθε φορά, σε συνδυασμό με τον γρήγορο και εύκολο καθαρισμό στο τέλος της ημέρας!



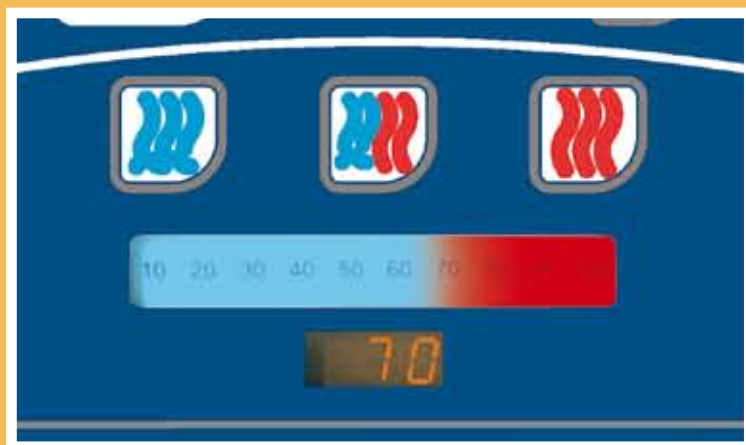
air-o-clima

Τέλειες συνθήκες ψησίματος

- Ακριβής έλεγχος των συνθηκών ψησίματος
- Σταθερή απόδοση στο μαγείρεμα: ανεξαρτήτως από την ποσότητα του φαγητού, για ζουμερά και ρόδινα ψητά με τραγανή κρούστα
- Εξοικονόμηση ενέργειας και νερού: η γεννήτρια ατμού παράγει μόνο την απαιτούμενη ποσότητα ατμού, λαμβάνοντας υπόψη την υγρασία που παράγει η ίδια η τροφή πιθανόν

Πως;

- Το σύστημα air-o-clima καταμετρά το πραγματικό επίπεδο υγρασίας στον θάλαμο και επενεργεί ακολούθως, βασιζόμενο στην αρχική επιθυμητή τιμή
- Το σύστημα air-o-clima ρυθμίζει αυτόματα την εισαγωγή φρέσκου αέρα, την ιδανική παραγωγή ατμού και την εξαγωγή της κατάλληλης υγρασίας, εξασφαλίζοντας την τέλεια ατμόσφαιρα σε όλες τις συνθήκες ψησίματος



air-o-flow σύστημα ομοιόμορφης κατανομής θερμοκρασίας

Σύστημα Κυκλοφορίας Αέρα, Ανεμιστήρας Διπλής Λειτουργίας, Σύστημα air-break. Τρία βασικά μηχανικά μέρη για τη διασφάλιση της τέλει ατμόσφαιρας μαγειρέματος σε όλες τις συνθήκες ψησίματος.



air-o-flow = Τέλεια ομοιομορφία



Ομοιόμορφο μαγείρεμα

- Σταθερή θερμοκρασία ψησίματος, εξαιτίας της προθέρμανσης του εισαγόμενου φρέσκου αέρα
- Η ομοιόμορφη κατανομή του θερμού αέρα στον θάλαμο επιτυγχάνεται χάρη στον επαναστατικό Ανεμιστήρα Διπλής Λειτουργίας και στο Σύστημα Κυκλοφορίας Αέρα

Πως;

Το air-o-flow αποτελείται από 3 κύρια μέρη:

- Σύστημα Κυκλοφορίας Αέρα: εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή του προθερμασμένου αέρα, από τα θερμαντικά στοιχεία στον θάλαμο
- Ανεμιστήρας Διπλής Λειτουργίας: εισάγει φρέσκο αέρα από έξω και τον κατανέμει ομοιόμορφα στο εσωτερικό του θαλάμου
- Σύστημα air-break: διπλή αεροπαγίδα για την εισαγωγή και εξαγωγή του νερού, ώστε να αποφευχθεί η μόλυνση του υδραυλικού συστήματος και έτσι ο air-o-steam® να είναι άμεσα συνδεδεμένος στο σύστημα αποχέτευσης



Banqueting: η ολοκληρωμένη λύση

Εκφράστε την ανάγκη σας για πλήρη ελευθερία, με τη μεγάλη ευκαιρία που λέγεται air-o-system. Οι απεριόριστοι συνδυασμοί, η κορυφαία τεχνολογία, το εξελιγμένο design θα σας ευχαριστήσουν ξεχωριστά.



Ποιότητα φαγητού




- Τέλειο φαγητό, σταθερά ασφαλές
- Μεγαλύτερη ευελξία σε προσφορά μενού
- Λειτουργίες sous-vide
- Μόνο μία κουζίνα είναι απαραίτητη για διαφορετικά γεύματα, αποφεύγοντας κινδύνους μόλυνσης

Το air-o-system: σύστημα Πρόσθετης Αξίας

- = Υψηλότερη Ποιότητα
- = Κορυφαίες Οικονομίες
- = Υψηλότερα Κέρδη
- Επιλεκτικές αγορές/προμήθειες
- Ευκολότερη διαχείριση – λιγότερα εργατικά κόστη
- Αποδοτικότερη ροή εργασίας
- Βελτιωμένο αποτέλεσμα – υψηλότερες απολαβές
- Εξοικονόμηση ενέργειας εξαιτίας μειωμένων χρόνων μαγειρέματος
- Μειωμένες απώλειες βάρους
- Αυξημένα κέρδη

Κύκλοι Μαγειρέματος

αυτόματη λειτουργία προθέρμανσης (αφαιρούμενη από το software)

	Ατμός στους 25 °C έως 130 °C	Ιδανικός για όλες τις τροφές που μπορούν να μαγειρευτούν στο νερό. Ο Ατμός χαμηλής θερμοκρασίας είναι ιδανικός για πολύ ευαίσθητες τροφές. Πλεονεκτήματα: διατήρηση θρεπτικών συστατικών, χρώματος, υφής και γεύσης των τροφίμων.
	Μικτός μεγ. 250 °C	Ιδανικός για όλα τα είδη των ψητών και των κρεατικών, γεμιστών λαχανικών, για λαζάνια, θαλασσινά, αρτοποιήματα και επιδόρπια. Πλεονεκτήματα: μειωμένοι χρόνοι και συρρικνώσεις της τροφής – μεγαλύτερη παραγωγή. Ζουμερά ψητά, ελκυστικά χρώματα και άψογα αποτελέσματα ψησίματος. Κάτω από τους 50°C ο μικτός κύκλος λειτουργεί αυτόματα ως στόφα με μειωμένη ταχύτητα του ανεμιστήρα, κατάλληλος για όλα τα αρτοποιήματα.
	Κυκλοθερμικός μεγ. 300°C	Ιδανικός για μπριζόλες στη σχάρα, au gratin, ψωμί, γλυκά, φρέσκα ή κατεψυγμένα συσκευασμένα τρόφιμα, ψήσιμο και ρόδισμα. Πλεονεκτήματα: τέλεια αποτελέσματα, σε μερικά ή πλήρη φορτία του θαλάμου, υψηλά αποθέματα ενέργειας.

Προχωρημένες λειτουργίες

	Παύση	Καθυστερεί την εκκίνηση του ψησίματος και επιτρέπει την εισαγωγή χρόνων παύσης ανάμεσα από διαδοχικές φάσεις μαγειρέματος ή στο τέλος του μαγειρέματος.
	Αναγέννηση	Προ-σχεδιασμένη, ιδανική ατμόσφαιρα μαγειρέματος για αναγέννηση ολοκληρωμένων μενού, μονών ή πολλαπλών μερίδων, banqueting.
	Cook and Hold	Ιδανικό για μεγάλα κομμάτια κρέατος, για ολονύχτιο μαγείρεμα, συνδυάζεται με καυτό αέρα και ατμό. Χρησιμοποιείται επίσης για να διατηρεί το φαγητό ζεστό και έτοιμο προς σερβίρισμα. Η απαλή και διακοπτόμενη λειτουργία του ανεμιστήρα είναι κατάλληλη για πολύ ευαίσθητες και ελαφρές τροφές.
	HACCP	Παρακολούθηση και καταγραφή μέσω εκτυπωτή (HACCP BASIC) ή μέσω ολοκληρωμένου δικτύου υπολογιστή (HACCP advanced).
	Ημι-αυτόματος καθαρισμός	Ημι-αυτόματο πρόγραμμα καθαρισμού: χειροκίνητη εισαγωγή απορρυπαντικού – τα υπόλοιπα είναι αυτόματα.
	1/2 ταχύτητα ανεμιστήρα	Για ευαίσθητες τροφές όπως ψήσιμο κεϊκ, σουφλέ, θαλασσινά, μεγάλα ψητά, φιλέτα και άλλα ντελικάτα τρόφιμα. Συνδυάζεται με όλους τους κύκλους.
	1/2 ενέργεια	Για μικρά φορτία και ολονύχτιο μαγείρεμα, γλιτώνει τις υπερτροφοδοσίες ρεύματος και μειώνει τα λειτουργικά κόστη.
	ECO-Delta:	Για απαλό μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων κρέατος, η υψηλότερη δυνατή ποιότητα και η πλέον μικρή απώλεια βάρους – υψηλότερα δυνατά ωφέλη.
	Έλεγχος βαλβίδας εξαερισμού θαλάμου	Κρατά την βαλβίδα εξαγωγής ανοιχτή για σωστά επίπεδα υγρασίας στον θάλαμο.
	Ψεκασμός νερού	Αυξάνει άμεσα την υγρασία στο θάλαμο με τον ψεκασμό νερού. Πλεονεκτήματα: βελτιώνει τα αποτελέσματα στο ψήσιμο, δηλαδή την κρούστα, το χρώμα στην επιφάνεια του ψητού.
	Άδειασμα γεννήτριας ατμού	Το άδειασμα της γεννήτριας ατμού ενεργοποιείται χειροκίνητα. Η γεννήτρια ατμού αδειάζει αυτόματα κάθε δύο ώρες χρήσης για να μειώσει τις πιθανότητες δημιουργίας κρούστας αλάτων.
	Γρήγορη ψύξη	Χειροκίνητη ενεργοποίηση ψύξης του θαλάμου για αλλαγή τρόπου μαγειρέματος. Η γρήγορη ψύξη ενεργοποιείται αυτόματα όταν χρειάζεται (π.χ. ξεκινάει πριν το air-o-clean όταν η θερμοκρασία στον air-o-steam® είναι πάνω από τους 70 °C).

air-o-steam®

Ετοιμάστε ολόκληρο το μενού σας, από τα ορεκτικά έως τα επιδόρπια, με τους 3 τρόπους μαγειρέματος του air-o-steam® για να ικανοποιήσετε και τους πιο απαιτητικούς πελάτες.

Επιλογή τρόπου μαγειρέματος

- Ατμός
- Μικτός: ατμός και κυκλοθερμικός
- Κυκλοθερμικός

Πραγματική θερμοκρασία

Υπόλοιπος χρόνος ψησίματος
Θερμοκρασία κέντρου τροφής

Προχωρημένες λειτουργίες

Χειρισμός προγραμμάτων

- Ρύθμιση προγραμμάτων
- Βιβλιοθήκη συνταγών
- Καθυστέρηση έναρξης
- Προγράμματα air-o-clean
- * Σύστημα Ψησίματος Χαμηλής Ισχύος με ARTE (Αλγόριθμος για τον υπολείποντα χρόνο)

έλεγχος υγρασίας air-o-clima
(επιθυμητή και πραγματική υγρασία)

Επιθυμητή θερμοκρασία

- Ένδειξη ανοιχτής πόρτας
- Ένδειξη αλάτων στο μπόιλερ
- Ένδειξη κατάστασης μπόιλερ

Επιθυμητός χρόνος
Θερμοκρασία κέντρου τροφής

Κεντρικό μπουτόν χειρισμού

Χειροκίνητες λειτουργίες



Ταχυψύκτες και ταχυκαταψύκτες air-o-chill®

Κορυφαίες επιδόσεις με απόλυτη απλότητα, για να αντιμετωπίσετε τα ακραία φορτία παραγωγής στην κουζίνα. Ειδικός κύκλος ταχυψύξης κατάλληλος για κάθε είδος τροφής.

Κύκλος cruise

Turbo ψύξη και προγράμματα (2 ανά κύκλο)

Ρυθμιζόμενα, μπορούν να αντικατασταθούν μέσω του λογισμικού

Τιμή θερμοκρασία

θαλάμου/κέντρου τροφής

Συναγερμοί HACCP και τυχόν δυσλειτουργιών

Πραγματικός χρόνος με αυτο-διάγνωση

- Χειροκίνητη απόψυξη
- Επιλογή αισθητήρα θερμοκρασίας κέντρου τροφής
- Λάμπες UV
- Επιλογή Διεθνών Κανόνων
- Ρυθμίσεις
- Ανάκληση HACCP
- Ανάκληση συναγερμών



Επιλογή κύκλου ταχυψύξης/ταχυκατάψυξης:

- Απαλή ταχυψύξη
- Σκληρή ταχυψύξη
 - Συντήρηση
 - Ταχυκατάψυξη
 - Κατάψυξη

Διεθνείς προδιαγραφές NF/UK ή προσαρμοσμένες για τον πελάτη

Υπολογισμός υπολοίπου χρόνου για κύκλο με βάση τον αισθητήρα θερμοκρασίας κέντρου

Τόξα κεντρικού επιλογέα

- κύκλος
- χρόνος
- θερμοκρασία κέντρου τροφής
- προχωρημένες λειτουργίες

		Τρόποι ταχυψύξης
		Με τον αισθητήρα θερμοκρασίας κέντρου τροφής, ο ARTE (Αλγόριθμος για Υπολογισμό Υπολοίπου Χρόνου ταχυψύξης) ενεργοποιείται αυτόματα
	Cruise	Ρυθμίζει αυτόματα τη θερμοκρασία θαλάμου στον τύπο της τροφής. Μειώνει το χρόνο ταχυψύξης και προστατεύει από επιφανειακά καψίματα
	Απαλή ταχυψύξη θερμοκρασία αέρα: -2 °C	Ιδανική για ευαίθητες τροφές, όπως φυλλώδη ή κομμένα λαχανικά, θαλασσινά, μικρές μερίδες κρέατος, γλυκά, μικρά κείκ, μπισκοτοειδή, ζυμαρικά.
	Σκληρή ταχυψύξη θερμοκρασία αέρα: -20 °C	Ιδανική για συμπαγείς και σφιχτές τροφές, όπως λαχανικά (που φυτρώνουν κάτω από το έδαφος), σούπες, βλαστούς και σάλτσες, βραστά και φαγητά κατσαρόλας, ολόκληρα κομμάτια κρέατος και πουλερικά.
	Ταχυκατάψυξη θερμοκρασία αέρα -36 °C	Ιδανική για όλα τα είδη τροφίμων – ωμά, μισομαγειρεμένα, εντελώς μαγειρεμένα – που χρειάζεται να αποθηκευτούν για μεγάλο χρονικό διάστημα.
	Διατήρηση στους: +3 °C	Ενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος κάθε κύκλου, για οικονομία στην ενέργεια και διατήρηση της επιθυμητής θερμοκρασίας. Ενεργοποιείται επίσης χειροκίνητα για λειτουργία του air-o-chill® ως ψυγείου ή κατάψυξης.
	or -22 °C	
	Turbo ψύξη	Ειδοποιεί τον χειριστή να θέσει θερμοκρασία μεταξύ -36 and +3 °C. Ενδείκνυται για συνεχή λειτουργία μεγάλων φορτίων.
		Προγράμματα κατ'επιλογή (2 ανά κύκλο)
		Μπορεί να αντικατασταθεί (μέσω λογισμικού) με το 2 "ICE CREAM" κύκλο συντήρησης και το "ICE CREAM" κύκλο turbo ψύξης.
		Προχωρημένες λειτουργίες
	Χειροκίνητη έναρξη κύκλου απόψυξης	Ο έξυπνος κύκλος απόψυξης ενεργοποιείται αυτόματα όταν χρειαστεί. Επίσης ενεργοποιείται χειροκίνητα.
	Επιλογή αισθητήρα κέντρου	Μπορείτε να παρακολουθείτε εναλλάξ τη θερμοκρασία των 3 διαφορετικών αισθητήρων θερμοκρασίας κέντρου τροφής (κατόπιν αιτήσεως), τοποθετημένους σε διαφορετικά είδη ή ποσότητες τροφής.
	Λάμπες UV	Ενσωματωμένες λάμπες UV (κατόπιν αιτήσεως) για αποστείρωση του θαλάμου ψύξης.
	Επιλογή Διεθνών Κανόνων	Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να επιλέξετε τις ανάλογες προδιαγραφές αναφοράς (οι UK και NF είναι σταθερές). Ακόμα μπορείτε να δημιουργήσετε ένα τρίτο δικό σας πλαίσιο που να ταιριάζει στους τοπικούς κανονισμούς και θεσμικά πλαίσια.
	Ρυθμίσεις	Ρύθμιση των ακόλουθων παραμέτρων: • ημερομηνία και χρόνο • όρια υγιεινής και ασφαλείας • συναγερμούς και HACCP • χρόνο κύκλου αποστείρωσης (μόνο με λάμπες UV).
	Ανάκληση HACCP	Ανακαλεί όλα τα δεδομένα HACCP που έχουν αποθηκευτεί στη μνήμη.
	Ανάκληση Συναγερμών	Ανακαλεί όλους τους συναγερμούς λειτουργίας από το σύστημα αυτο-διάγνωσης.



Ωμές Τροφές



Προετοιμασία



Μαγείρεμα: air-o-steam®



Chilling: air-o-chill®



Σερβίρισμα



Αναγέννηση



Μερίδοποίηση, Ετοιμασία Πιάτου



Αναμονή (Holding)

Σύστημα air-o-clean®

Ανακαλύψτε τις ιδανικές διαστάσεις της σύγχρονης μαγειρικής: τεχνολογία αιχμής, εύκολος καθαρισμός, άνεση στη χρήση, οικονομία στην χρήση. Δουλέψτε με τους air-o-steam® και νιώστε ελεύθεροι. Δεν χρειάζεται πλέον να περιμένετε έως το τέλος του καθαρισμού του φούρνου.



Αυτόματο ενσωματωμένο σύστημα καθαρισμού

- Πλήρως αυτόματο καθαρίσμα του θαλάμου χωρίς την ανάγκη ανθρώπινων χεριών με το πάτημα ενός πλήκτρου
- Ενσωματωμένο και εύκολο στη χρήση: δεν απαιτούνται πρόσθετα εξαρτήματα ή εργαλεία, απλά επιλέξετε τον επιθυμητό κύκλο καθαρισμού και πιέστε start
- 4 προκαθορισμένοι κύκλοι: από 32 έως 104 λεπτά, ανάλογα με τις ανάγκες του πελάτη – δεν υπάρχει άσκοπη κατανάλωση απορρυπαντικού και νερού
- Αυτόματη ψύξη του θαλάμου αν η θερμοκρασία είναι πάνω από τους 70 °C
- Αυτόματη φάση αναμονής: δεν χρειάζεται να είστε παρόντες ως το τέλος του καθαρισμού – απλά πιέστε start και γυρίστε σπίτι
- Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυχαίνονται με τα συνιστώμενα απορρυπαντικά από την Electrolux
- Ασφάλεια: σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος κατά τον καθαρισμό, ο φούρνος air-o-steam® αυτόματα ξεβγάζει τον θάλαμο για την αφαίρεση οποιουδήποτε υπολείμματος απορρυπαντικού

Υψηλή απόδοση, χαμηλές εκπομπές καυσαερίων

Οι νέοι κατ'αποκλειστικότητα καυστήρες των φούρνων air-o-steam® είναι φιλικοί προς το περιβάλλον και προσφέρουν περισσότερη οικονομία.



- Οι νέοι καυστήρες αερίου (θαλάμου και μπόιλερ) και ο ραβδωτός εναλλάκτης θερμότητας αυξάνουν την απόδοση και την μετάδοση θερμότητας στον θάλαμο των φούρνων air-o-steam®. Είναι σχεδιασμένοι για να αποδίδουν στο μέγιστο και για να εξοικονομούν έως 20% κατανάλωσης αερίου, συγκριτικά με τους συμβατικούς καυστήρες των φούρνων combi. Πιστοποίηση Gastec* για υψηλή απόδοση

- Με την πρωτοποριακή κατασκευή των καυστήρων διασφαλίζεται επίσης οι κατά 20% λιγότερες επιβλαβείς εκπομπές για πιο υγιεινό περιβάλλον εργασίας. Πιστοποίηση Gastec* για χαμηλές εκπομπές

Ετήσιες οικονομίες με καυστήρες αερίου air-o-system



Παράγοντες υπολογισμού:

- Σύγκριση με τους συμβατικούς combi φούρνους υψηλής απόδοσης
- Εξοικονόμηση κόστους μετρημένη σε διάφορα φαγητά (λαζάνια, roast beef, πατάτες ατμού...)

* πιστοποίηση gastec για υψηλή απόδοση και χαμηλές εκπομπές



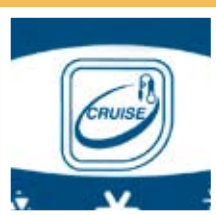


air-o-chill



air-o-chill® κύκλος cruise για να κερδίσετε πέντε ημέρες φρεσκάδας!

Κερδίστε χρόνο, χρήμα και άγχος. Με το air-o-chill® θα οργανώσετε καλύτερα τη ροή εργασίας στην κουζίνα σας. Το φαγητό μπορεί να ετοιμαστεί στη διάρκεια ήσυχων στιγμών της δουλειάς, για μεγαλύτερο χρόνο αποθήκευσης, ώστε να καταναλωθεί από τους πελάτες σας όταν χρειαστεί, προσφέροντας την καλύτερη δυνατή ποιότητα.



Ποτέ πριν δεν ήταν τόσο εύκολο! Εισάγετε τον αισθητήρα τροφής και πατήστε 'CRUISE'.

Τι είναι ο κύκλος cruise;

Ο κύκλος cruise ρυθμίζει αυτόματα τον τρόπο της ταχυκατάψυξης σε σχέση με το είδος και την ποσότητα της τροφής που έχουμε βάλει στον θάλαμο. Η διαδικασία τελειώνει μέσα στα όρια ασφαλείας για την τροφή, διατηρώντας την ποιότητά της χωρίς επιφανειακά καψίματα.

Πως και γιατί;

Είναι εύκολο στη χρήση: απλά πατήστε το ανάλογο πλήκτρο και η ταχυψύξη ρυθμίζεται αυτόματα, χωρίς την ανάγκη επιλογής απαλού ή σκληρού κύκλου από τον χειριστή. Διασφαλίζει την υψηλότερη δυνατή ποιότητα της τροφής: η ταχυψύξη προσαρμόζεται αυτόματα στο είδος της τροφής, φυλάσσοντάς την από επιφανειακά καψίματα. Εξοικονομεί χρόνο έως και 40%.

Πως λειτουργεί;

Εισάγετε τον αισθητήρα μέτρησης θερμοκρασίας του κέντρου της τροφής και πατήστε 'CRUISE'.

Που χρησιμοποιείται;

Σε καντίνες, κουζίνες ιδρυμάτων και εστιατόρια: εύκολο στην χρήση και διαφυλάσσει από καψίματα λόγω υπερβολικού ψύχους.

Χαρακτηριστικά	Chiller/freezer	Chiller
	Απαλή ταχυψύξη (θερμοκρασία: -2 °C)	
	Σκληρή ταχυψύξη (θερμοκρασία: -20 °C)	
	Συντήρηση στους +3 °C	
	Ταχυκατάψυξη (θερμοκρασία: -35 °C)	
	Κατάψυξη στους -22 °C	

air-o-chill® σίγουρη, ασφαλής και τέλεια ταχυψύξη

Τέλεια ταχυψύξη χωρίς χάσιμο χρόνου: το φαγητό μεταφέρεται άμεσα από τον φούρνο στο blast chiller, ενώ το air-o-check διασφαλίζει τη διατήρηση των επιθυμητών παραμέτρων του χειριστή κάτω από οποιαδήποτε συνθήκη.



- Όχι πια ανάγκη για προ-κρύωμα της τροφής: πιο βαθιά διαδικασία
- Αυξημένη αντοχή του κινητήρα στην συνεχή καταπόνηση

Πως;

- Το air-o-start ενεργοποιείται αυτόματα ακόμα και μετά από αδράνεια 24 ωρών του air-o-chill®
- Χάρη στο air-o-start (αυτόματη ώθηση στο ξεκίνημα), το λάδι διανέμεται ομοιόμορφα στον κινητήρα διαμέσου των σωλήνων



- Εγγύηση της ασφάλειας της ταχυψύξης ή ταχυκατάψυξης, ακόμα κι αν ο αισθητήρας θερμοκρασίας κέντρου δεν έχει εισχωρήσει σωστά

Πως;

- Επαληθεύοντας τη σωστή εισαγωγή του αισθητήρα στην τροφή, ενώ αυτομάτως επιλέγει τον αισθητήρα κέντρου ή τη ρύθμιση με βάση το χρόνο, αναλόγως



NF

Αρχή πιστοποίησης:

AFAQ AFNOR CERTIFICATION

11, Avenue Francis de Pressense
93571 Saint-Denis La Plaine Cedex -
France

Συμφωνία με τον κανονισμό **NF031**

Πιστοποιημένες διασφαλίσεις:

**υγιεινή καθαρισμού, σωστή απόδοση
θερμοκρασίας**

Σύστημα ARTE: Αλγόριθμος Υπολογισμού Υπόλοιπου Χρόνου

Το σύστημα ARTE υπολογίζει τον χρόνο που απομένει ως το τέλος της διαδικασίας ταχυψύξης. Το σύστημα Electrolux cook & chill σας δίνει τη δυνατότητα καλύτερης οργάνωσης των δραστηριοτήτων στην κουζίνα σας κι αυτό έχει ως αποτέλεσμα την εξοικονόμηση χρημάτων.



Τι είναι το σύστημα ARTE;

Το σύστημα ARTE είναι ένας Αλγόριθμος που Υπολογίζει τον Υπόλοιπο Χρόνο που απομένει ως το τέλος της ταχυψύξης/ταχυκατάψυξης.

Που χρησιμοποιείται;

Το σύστημα ARTE είναι αυτόματο: για κάθε κύκλο βασισμένο στον αισθητήρα κέντρου της τροφής, περιλαμβανομένης της ταχυκατάψυξης, το σύστημα ARTE σας ενημερώνει πότε η διαδικασία θα τερματιστεί για να συνεχίσετε να λειτουργείτε τη συσκευή για άλλους κύκλους.

Πως χρησιμοποιείται;

Το σύστημα ARTE είναι αυτόματο: εισάγετε τον αισθητήρα κέντρου της τροφής στο φαγητό και επιλέξτε τον επιθυμητό κύκλο. Μετά από λίγο (10-40 λεπτά, ανάλογα με το είδος και την ποσότητα της τροφής), ο Υπόλοιπος Χρόνος θα εμφανιστεί στον φωτεινό πίνακα χειρισμού.

Ποιους αφορά;

Καντίνες και κουζίνες Ιδρυμάτων, που μπορούν να δημιουργήσουν και να βασιστούν σε δικά τους συνταγολόγια (τύπος προϊόντος, ποσότητα προϊόντων, απαιτούμενος χρόνος ταχυψύξης) εστιατόρια Cook & Chill, επειδή μπορούν να προγραμματίσουν εύκολα τις δραστηριότητες τους ανάμεσα στον έναν κύκλο και τον επόμενο.

Ο ειδικός κωνικός σχεδιασμός του αισθητήρα κέντρου της τροφής, διευκολύνει αφάνταστα την εξαγωγή του, ακόμα και μετά από έναν κύκλο ταχυκατάψυξης, περιστρέφοντάς τον 90°.

Επιλογές αισθητήρων κέντρου:

- Οι ταχυψύκτες/ταχυκαταψύκτες Electrolux περιλαμβάνουν κανονικά 1 μονό αισθητήρα
- Μπορούν να συμπεριλάβουν στον εξοπλισμό τους έως και 3 αισθητήρες, πραγματικά χρήσιμο όταν χρειάζεται να ταχυψυχθούν περισσότερα είδη τροφής από ένα, την ίδια στιγμή.
- Εναλλακτικά, εάν πρόκειται για κρεατικά, προτείνουμε να χρησιμοποιείται έναν αισθητήρα κέντρου 3πλής μέτρησης, για ακριβή έλεγχο της θερμοκρασίας του κέντρου του κρέατος.



Κύκλος Turbo ψύξης

Ο κύκλος Turbo ψύξης είναι ένας συνεχής, αδιάκοπος κύκλος ψύξης/παγώματος: τα στροφέα του μοτέρ είναι μονίμως σε λειτουργία και η απόψυξη γίνεται αυτόματα. Απλά επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία και το φαγητό μπορεί να μπεινοβγαίνει καθ' όλη τη διάρκεια της εργάσιμης ημέρας, με επιπλέον πλεονέκτημα την στρωτή διαδικασία εργασίας που χαρίζουν τα συστήματα διαχείρισης Electrolux, με τα ειδικά καρότσια μεταφοράς.



Τι είναι η Turbo ψύξη;

Με τον κύκλο Turbo ψύξης μπορείτε να θέσετε οποιαδήποτε θερμοκρασία από -36 έως $+3$ °C. Το Chiller δουλεύει διατηρώντας την επιθυμητή θερμοκρασία, τα στροφέα του μοτέρ είναι συνέχεια σε λειτουργία και η απόψυξη γίνεται αυτόματα. Είναι το απόλυτο εργαλείο για πολυαπασχολούμενες κουζίνες και ζαχαροπλαστεία.

Που χρησιμοποιείται;

Σε συνεχή, αδιάκοπη παραγωγή: όταν χρειάζονται ταχυψύξη διαφορετικά μαγειρεμένα φαγητά σε όλη τη διάρκεια της ημέρας. Σε μεγάλη παραγωγή ίδιων τροφών: όταν η διαδικασία (χρόνος ταχυψύξης) ενός συγκεκριμένου φαγητού είναι στάνταρ και η ποσότητα είναι πολύ μεγάλη.

Πως χρησιμοποιείται;

Επιλέξτε τον κύκλο και ρυθμίστε την θερμοκρασία που επιθυμείτε.

Ποιούς αφορά;

- Κρεοπωλεία: περιορισμένα μενού αλλά μεγάλες ποσότητες ταχυψύξης
- Εστιατόρια: περιορισμένες ποσότητες αλλά μεγάλα μενού
- Επιχειρήσεις γαστρονομίας: μεγάλη ποικιλία μικρών ποσοτήτων
- Καντίνες: μεγάλη παραγωγή
- Ζαχαροπλαστεία: σταμάτημα του μαγειρέματος την ακριβή χρονική στιγμή



Απλά μα αποτελεσματικά, ο διακόπτης της πόρτας την αφήνει ανοιχτή για να μην αναπτύσσονται δυσάρεστες οσμές στον θάλαμο.

Κύκλοι παγωτού

Τα παγωτά ομοιόμορφης υφής είναι πάντα το ζητούμενο: Freeze & Hold ή Turbo Ψύξη, οι καλύτερες επιλογές για ζαχαροπλαστεία.



- Διαδικασίες ταχυψύξης και ταχυκατάψυξης σε απόλυτη συμφωνία με τους διεθνείς κανονισμούς UK/NF
- Προσαρμόζονται στους τοπικούς Κανονισμούς
- Αποστειρωτικές Λάμπες UV, κατ'απαίτηση του πελάτη
- Θάλαμος υγιεινής: εγκεκριμένος με NF
- Μόνωση πολυουρεθάνης υψηλής πυκνότητας, πάχους 60 χιλιοστών
- Χωρίς HCFC-CFC
- Εξατμιστής με αντι-σκωριακή προστασία

- Ηλεκτρική θέρμανση του σκελετού της πόρτας για εύκολο και ασφαλές άνοιγμα μετά από κύκλους βαθιάς κατάψυξης
- Αναδιπλούμενο διάφραγμα αέρα δίνει εύκολη πρόσβαση στον εξατμιστή για καθαρισμό
- Εσωτερικό θαλάμου με στρογγυλεμένες γωνίες υγιεινής, κεκλιμένος πυθμένας με αποχετευτική οπή για εύκολο καθαρισμό – χωρίς κινδύνους συσσώρευσης βρωμιάς
- Μαγνητική φλάντζα: εύκολα αφαιρούμενη για πλήρη καθαρισμό

Τι είναι;

- Υπάρχουν δύο κύκλοι Παγωτού: Freeze & Hold: με τον αισθητήρα κέντρου ή με χρονική διαδικασία, το chiller κατεβάζει το φρέσκο παγωτό από τη θερμοκρασία παραγωγής στους -14°C (αλλάζει μέσω λογισμικού), στη συνέχεια λειτουργεί αυτόματα ως κατάψυξη.
- Turbo κατάψυξη για παγωτά: η θερμοκρασία ρυθμίζεται στους -16°C από τον σεφ για λειτουργία του ταχυκαταψύκτη ως καταψύκτη για σερβίρισμα παγωτού.

Που χρησιμοποιείται;

- Το Freeze & Hold (πρόγραμμα 1) χρησιμοποιείται αμέσως μετά την παραγωγή του παγωτού (συνήθως το παγωτό παράγεται στους -7°C).
- Η Turbo κατάψυξη (πρόγραμμα 2) χρησιμοποιείται για να δώσει τη σωστή φόρμα στη συνοχή του παγωτού ώστε να είναι έτοιμο να τοποθετηθεί στις κατάλληλες βιτρίνες.

Πως χρησιμοποιείται;

Επιλέξτε την παράμετρο ενεργοποίησης των κύκλων Παγωτού (που αντικαθιστούν τα προσωπικά προγράμματα). Μπείτε στην κατηγορία προγραμμάτων για να επιλέξετε μεταξύ "Freeze & Hold" και "Turbo Κατάψυξη".

Μετατρέψτε τα κατεψυγμένα σε φρέσκα

Το κατεψυγμένο τρόφιμο γίνεται φρέσκο με το πάτημα ενός πλήκτρου. Απόλυτη εγγύηση της ποιότητας της τροφής με το air-o-defrost, εξοικονομώντας χρόνο, μειώνοντας δραστικά τις απώλειες βάρους, με σεβασμό στις συνθήκες υγιεινής.



air-o-defrost: φρέσκο φαγητό κατευθείαν από την κατάψυξη!

air-o-defrost: για μια μοναδική, επαναστατική και πατενταρισμένη διαδικασία ξεπαγώματος που διατηρεί στην τροφή όλο το άρωμα, όλα τα θρεπτικά συστατικά, την αρχική της συνοχή και εμφάνιση όπως ακριβώς στις φρέσκες. Το μυστικό είναι απλό: ο μοναδικός συνδυασμός ατμού χαμηλής θερμοκρασία με την ελεγχόμενη βεβαιωμένη ψύξη στο εσωτερικό του θαλάμου κατά τη διαδικασία ξεπαγώματος.

Συγκριτικά με παραδοσιακές μεθόδους ξεπαγώματος (π.χ. θάλαμος ψύξης στους 3 °C)

- Μειωμένοι χρόνου έως και: 80%
- Μείωση απωλειών βάρους στα τρόφιμα
- Διατήρηση των θρεπτικών συστατικών
- Εύκολος χειρισμός (λειτουργία on-off)
- Υγιεινή (κύκλος βακτηριοκτονίας)

Ψυγεία Roll-In

Τα ψυγεία roll-in του air-o-system είναι διαθέσιμα για συστήματα 10 GN 1/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1, από τη στιγμή που είναι πλήρως συμβατά με τα καρότσια μεταφοράς και είναι εξοπλισμένα με Smart electronics, παρέχοντας πλήρη κάλυψη HACCP, με τα χαμηλότερα λειτουργικά κόστη. Επιπλέον μειώνουν τα τροφοδοτικά κόστη που προκαλούνται από λειτουργίες φόρτωσης - εκφόρτωσης.

Smart Roll-in 750 λίτρων ιστορικό HACCP.

Όταν η θερμοκρασία υπερβεί τα κρίσιμα όρια, ενεργοποιούνται οπτικοί και ακουστικοί συναγερμοί. Όλα τα δεδομένα λειτουργίας καταγράφονται και αποθηκεύονται, με ενδείξεις ημερομηνίας και χρόνων, μέγιστων θερμοκρασιών και χρόνων έναρξης και παύσης των συναγεμών HACCP.

Απόψυξη Smart electronic

Η απόψυξη γίνεται μόνο όταν χρειάζεται: αν ο εξατμιστής καλυφθεί με πάγο τότε η απόψυξη ξεκινάει αυτόματα, με αποτέλεσμα λιγότερη κατανάλωση ενέργειας και καλύτερη διατήρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας.

Ετήσιες οικονομίες με το air-o-defrost



air-o-convect: η νέα διάσταση στη μαγειρική

Βράστε, σιγοβράστε, μαγειρέψτε, ψήστε με τον νέο φούρνο air-o-convect. Σερβίρετε άψογα γεύματα με ταυτόχρονη εφαρμογή, αυτόματα των κανονισμών υγιεινής HACCP.

Ανεμιστήρας ενεργούς προώθησης

- Οι κυρτές λεπίδες του ανεμιστήρα ενεργούς προώθησης, ωθούν τον αέρα σε κάθε γωνιά του θαλάμου του φούρνου. Ο ανεμιστήρας εισάγει τον φρέσκο αέρα μέσω των οπών του στο πίσω μέρος και εξαγει την υγρασία από τον θάλαμο. Ο φρέσκος αέρας περνάει μέσα από τον ανεμιστήρα, διαμέσου των θερμαντικών στοιχείων, όπου και θερμαίνεται προτού έρθει σε επαφή με την τροφή
- Η λειτουργία Hold (παλμική κυκλοφορία αέρα) είναι κατάλληλη για ζαχαροπλαστική, αρτοποιία και αργό μαγείρεμα, ενώ η κυκλοφορία του αέρα με υψηλή ταχύτητα είναι τέλεια για ψήσιμο κρεατικών, ψαρικών και λαχανικών



Ανεμιστήρας

Αισθητήρας εσωτερικής θερμοκρασίας τροφής

Για τέλειο έλεγχο στο μαγείρεμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα εσωτερικής θερμοκρασίας της τροφής, να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία του κέντρου της τροφής και ο φούρνος air-o-convect θα σταματήσει το μαγείρεμα αυτόματα, όταν η θερμοκρασία φτάσει την τιμή που επιλέξατε.



Αισθητήρας

Μαγείρεμα σε 2 στάδια

Δύο διαδοχικά, διαφορετικά στάδια για ένα πρόγραμμα μαγειρέματος. Αρχικά, υψηλή υγρασία για ομοιόμορφο μαγείρεμα μέσα-έξω, έπειτα υψηλή θερμοκρασία για την δημιουργία κρούστας στο ψητό σας.

HACCP

Έχετε τη δυνατότητα να αποθηκεύσετε όλα τα στοιχεία της λειτουργίας του φούρνου και να τα τυπώσετε στον εκτυπωτή του φούρνου (διατίθεται προαιρετικά) ή να τα «στείλετε» κατευθείαν στον προσωπικό υπολογιστή σας.

Πόρτα με διπλά κρύσταλλα

- Προστασία από τις υψηλές θερμοκρασίες
- Ευκολότερος καθαρισμός
- Ανοξειδωτος χάλυβας AISI 304
- Περιλαμβάνονται δοχεία συλλογής συμπύκνωσης ατμών, για καθαρό περιβάλλον και πάτωμα εργασίας



Δοχείο συλλογής συμπύκνωσης ατμών



Γυάλινη πόρτα με διπλά κρύσταλλα

11 ρυθμίσεις υγρασίας

air-o-convect, ο μοναδικός φούρνος με υγρασία διαφόρων επιλογών υγρασίας, χωρίς γεννήτρια ατμού!

11 ρυθμίσεις του αυτόματου υγραστήρα



0

Χωρίς πρόσθεση υγρασίας (για τέλειο ρόδισμα)



5-6

Μέση υγρασία (για μικρές μερίδες κρεατικών και ψαριών)



1-2

Χαμηλή υγρασία (ατμομαγειρεμένα λαχανικά)



7-8

Μέση – υψηλή υγρασία (για μεγάλα κομμάτια κόκκινων κρεατικών)



3-4

Μέση – χαμηλή υγρασία (για λαχανικά au gratin, ψήσιμο κρεατικών και ψαριών)



9-10

Υψηλή υγρασία (για μεγάλα κομμάτια άσπρων κρεατικών, ψήσιμο αρτοειδών και αναγέννηση προψημένων φαγητών)

Αυτόματος καθαρισμός

Ποτέ ο καθαρισμός του φούρνου δεν ήταν τόσο εύκολη υπόθεση. Πλούσια επιλογή από πλήρως αυτόματες επιλογές, έως ημιαυτόματες επιλογές καθαρισμού.

4 πλήρως αυτόματες επιλογές, προγράμματα:

Επιλέξτε από τα 4 προγράμματα καθαρισμού, από το “ήπιο” έως το “extra δυνατό”, από 32 λεπτά έως 104 λεπτά. της ώρας, όποιο χρειάζεστε σύμφωνα με τις ανάγκες σας.

- Πλήρως αυτόματος καθαρισμός του εσωτερικού του θαλάμου
- Ενσωματωμένο στον φούρνο, έτοιμο πάντα προς χρήση. Δεν απαιτούνται πρόσθετα εργαλεία ή πρόσθετες εργασίες
- Σύστημα αυτόματης ψύξης του θαλάμου, εάν υπερβαίνει τους 70° C, πριν τον καθαρισμό
- Αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης: Δεν είναι αναγκαία η επίβλεψη ή η παραμονή σας στον χώρο, μέχρι το τέλος του καθαρισμού του φούρνου
- Σύστημα ολοκλήρωσης καθαρισμού: Σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού, ο φούρνος air-o-convect, με την επιστροφή του ρεύματος, αυτόματα, ξεπλένει τον θάλαμο, αφαιρώντας κάθε υπόλοιπο απορρυπαντικού που πιθανόν έχει μείνει μέσα



Ημι – αυτόματες επιλογές:

- 17 λεπτά της ώρας για έναν πλήρη καθαρισμό. Μούλιασμα των υπολοίπων εντός του θαλάμου για 7 λεπτά της ώρας με ατμό και με ηχητική σήμανση για ψεκάσμο με απορρυπαντικό. Παύση για δράση του απορρυπαντικού και του ατμού μαζί. Τέλος, ενεργοποιείται το χειροκίνητο ξέβγαλμα για ασφαλή, υγιεινά καθαρό θάλαμο
- 6 έως 10 λίτρα νερού για παραγωγή ατμού και χειροκίνητο ξέβγαλμα
- Η χρήση οποιουδήποτε είδους απορρυπαντικού είναι επιτρεπτή



Το πρόγραμμα καθαρισμού “extra – δυνατό”, είναι ιδανικό για τον καθαρισμό του φούρνου μετά από ψήσιμο κοτόπουλων, 3 φορές συνεχόμενα, στους 200° C για 45 λεπτά της ώρας κάθε φορά.

Ο εύκολος στη χρήση και ευανάγνωστος πίνακας χειρισμού και ελέγχου

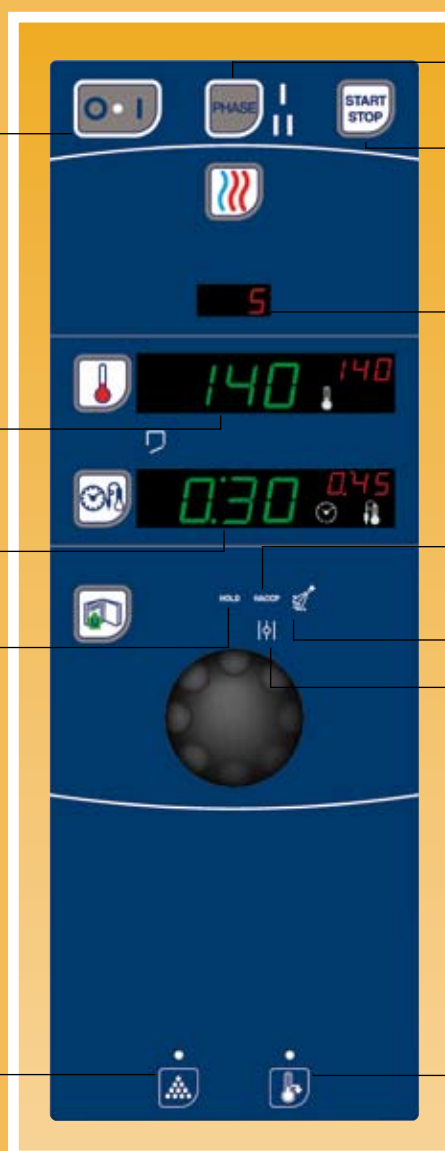
Κύριος διακόπτης
on/off

Ψηφιακές ενδείξεις
θερμοκρασίας

Ψηφιακές ενδείξεις χρόνου,
θερμοκρασίας ψητού

Αναμονή (Hold)

Χειροκίνητος ψεκασμός
νερού



Ψήσιμο σε διαδοχικά προγράμματα
(ενδείκνυνται για κρέατα)

Πλήκτρο έναρξης / παύσης
λειτουργίας

Αυτόματος υγραντήρας

HACCP

Προγράμματα καθαρισμού

Έλεγχος βαλβίδας
εξαγωγής

Σύστημα ταχείας ψύξης
θαλάμου

	Αυτόματος υγραντήρας	11 ελεύθερες επιλογές από το σιγοψήσιμο έως το εντατικό ψήσιμο
	Ψηφιακές ενδείξεις θερμοκρασίας	Οι πράσινες ψηφιακές ενδείξεις, δείχνουν την υπάρχουσα θερμοκρασία ενώ οι μικρότερες κόκκινες ψηφιακές ενδείξεις τις επιλεγμένες θερμοκρασίες. Και οι δύο ενδείξεις προβάλλονται ταυτόχρονα για εύκολη, ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία
	Ψηφιακές ενδείξεις χρόνου, θερμοκρασίας ψητού	Οι πράσινες μεγάλες ενδείξεις δείχνουν τον πραγματικό χρόνο, ενώ οι μικρότερες κόκκινες ενδείξεις τον επιλεγμένο χρόνο. Και οι δύο ενδείξεις προβάλλονται ταυτόχρονα για εύκολη, ασφαλή και αποτελεσματική λειτουργία
	Αναμονή (Hold)	Παλμική δυναμική κυκλοφορία του αέρα για ψήσιμο ψαριών, γλυκών, αργό ρόδισμα και φύλαξη των ψητών σε ζεστό περιβάλλον
	HACCP	Για χρήση του βασικού HACCP μέσω τοπικού εκτυπωτή ή ολικού HACCP μέσω ηλεκτρονικού υπολογιστή
	Καθαρισμός	Επιλογή των 4 πλήρως αυτόματων προγραμμάτων καθαρισμού (από “ήπιο” έως “extra δυνατό”, ή ημι-αυτόματου καθαρισμού
	Έλεγχος βαλβίδας εξαγωγής	Με ανοιχτή βαλβίδα επιτυγχάνονται τραγανιστά ψητά και κρούστες κορυφαίας ποιότητας
	Κεντρικός επιλογέας	Κεντρικός επιλογέας για ρυθμίσεις υγρασίας, θερμοκρασίας θαλάμου, χρόνου και θερμοκρασίας θερμομέτρου ψητών
	Χειροκίνητος ψεκασμός νερού	Αυξάνει τα επίπεδα υγρασίας στιγμιαία, ανάλογα με τις ανάγκες σας
	Σύστημα ταχείας ψύξης θαλάμου	Για γρήγορες εναλλαγές ψησιμάτων από ένα τρόπο, σε ένα άλλο. Το σύστημα αυτό ενεργοποιείται επίσης αυτόματα όταν η θερμοκρασία επιλογής είναι μικρότερη της υπάρχουσας θερμοκρασίας

ΕΛΕΚΤΡΟΛΟΥΞ ΕΛΛΑΣ Α.Ε.

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Λήμνου 4, Τ.Κ. 54 627 · Τηλ.: 2310 561 880 · Φαξ: 2310 552 997

ΑΘΗΝΑ: Αγ. Γερασίμου 2 & Τριών Ιεραρχών 1, Τ.Κ. 174 55 · Τηλ.: 210 98 59 019 · Φαξ: 210 98 54 884

Email: professional@electrolux.com.gr

Service και ανταλλακτικά: · Τηλ. 2310 561 982, 210 98 54 876 · Φαξ: 2310 537 383

Email: electrolux.service@electrolux.com.gr

www.electrolux.com/foodservice

Share more of our thinking at www.electrolux.com